

First Hit

End of Result Set



Generate Collection

Print

L11: Entry 1 of 1

File: JPAB

Aug 27, 1996

PUB-NO: JP408214785A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 08214785 A

TITLE: SAUSAGE-LIKE FOOD

PUBN-DATE: August 27, 1996

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TANAKA, MASAKI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

ASAHI BREWERIES LTD

APPL-NO: JP07049167

APPL-DATE: February 14, 1995

INT-CL (IPC): A23 J 3/00; A23 L 1/48

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain the subject food being healthy and having good nutrient balance because of containing both vegetables and sea foods, capable of cooling by a similar method as conventional sausage, by packing a food ingredient of OKONOMIYAKI (pancake of seafoods, meat and vegetables) into a casing and heating and solidifying the casing.

CONSTITUTION: This food obtained by heating and solidifying a casing in which food ingredients of OKONOMIYAKI (pancake of seafoods, meat and vegetables) and thickener are packed. The thickener contains preferably starch powder and ground fish meat such as Alaska pollack. Thickener, starch powders and ground fish meat are used in amounts of 50-80wt.%, 3-15wt.% and 20-40%, respectively as dried weights based on total amount of filler of the casing. Furthermore, packed material in the casing is preferably prepared by adding cooled water, albumen, starch powder, seasonings, spices to a mixture of ground fish meat with a common salt to prepare a dough and uniformly mixing the dough with the ingredients of OKONOMIYAKI. A silent cutter is preferably used for preparation of the packed material.

COPYRIGHT: (C)1996, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-214785

(43) 公開日 平成8年(1996)8月27日

(51) Int.Cl. ⁹	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 J 3/00	5 0 6		A 2 3 J 3/00	5 0 6
A 2 3 L 1/48			A 2 3 L 1/48	

審査請求 未請求 請求項の数 2 F D (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平7-49167

(22) 出願日 平成7年(1995)2月14日

(71) 出願人 000000055

アサヒビール株式会社

東京都中央区京橋3丁目7番1号

(72) 発明者 田中 昌樹

東京都大田区大森北2-13-1 アサヒビ

ール株式会社飲料食品研究所内

(74) 代理人 弁理士 友松 英爾 (外1名)

(54) 【発明の名称】 ソーセージ風食品

(57) 【要約】

【目的】 本発明の目的は、アウトドア市場で人気があるメニューとしてお好み焼に注目し、野菜やシーフードを原料とすることで健康的で、栄養のバランスがよく、従来のソーセージと同様の器具、機材で調理でき、同様の商品提供手段が可能なソーセージ風食品の提供。

【構成】 お好み焼の具とつなぎ材を含有するケーシングを加熱固化して得られたものであることを特徴とするソーセージ風食品。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 お好み焼の具とつなぎ材を含有するケーシングを加熱固化して得られたものであることを特徴とするソーセージ風食品。

【請求項2】 つなぎ材が魚肉すり身とでん粉類を含有するものである請求項1記載のソーセージ風食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、ソーセージ風食品に関する。

【0002】

【従来の技術】畜肉を主原料とする従来のソーセージは手軽なスナック食品やおつまみとして人気があり、特に棒付きで片手で食べられる形態にしたフランクフルトソーセージは、遊園地、スキー場あるいは高速道路のサービスエリアなどのアウトドアにおける主要メニューとして大量に販売、消費されている。

【0003】しかし、従来のソーセージは、豚肉、鶏肉、兎肉などの獣肉に、増量材としてのでん粉などを原料としているが、野菜は全く含まれておらず、栄養のバランスに欠け、安心感のある食品とはいえない面があり、また外観、味あるいは食感などいずれもほぼ同様の工夫がなく、メニューとしてマンネリ化の状態であった。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】そこで、本発明の目的は、これらの問題を解決し、アウトドア市場で人気があるメニューとしてお好み焼に注目し、野菜やシーフードを原料とすることで健康的で、栄養のバランスがよく、従来のソーセージと同様の器具、機材で調理でき、同様の商品提供手段が可能なソーセージ風食品を提供する点にある。

【0005】

【課題を解決するための手段】本発明は、お好み焼の具とつなぎ材を含有するケーシングを加熱固化して得られたものであることを特徴とするソーセージ風食品に関する。

【0006】ケーシング内の充填物中のつなぎ材の割合は30～95重量%、とくに50～80重量%であることが好ましい。30重量%未満だと具同士の結着力が不足して、製造時や喫食時に具がバラバラになりやすく、またつなぎ材が少な過ぎると味や食感のうえでお好み焼らしさが減少し、95重量%以上では、これも味や食感のうえでお好み焼らしさが失われる。

【0007】前記つなぎ材としては、従来のお好み焼のつなぎ材であるでん粉類のほかに、魚肉のすり身を配合することがとくに好ましい。

【0008】従来の小麦粉を主体としたお好み焼をそのままケーシングの充填物としたのでは、食感が柔らか過ぎてケーシングと中身のバランスが悪く、食べる際にケ

ーシングが噛みきりにくい。この点を改良するために、魚肉すり身や獣肉すり身をでん粉類に加えて生地を作ると、生地に弾力が増し、パリッとした食感になり、ケーシングとの相性が良くなり、ソーセージの食感を満喫できる。しかし、獣肉すり身を使用した場合は、特有の獣肉臭と獣肉色があり、日本風のお好み焼生地としてはアクがつよすぎるため、臭いが強くなり色も白い魚肉すり身がもっとも好ましい。

【0009】魚肉すり身は、すり身そのままの状態で、充填物全量に対して10～50重量%、好ましくは20～40重量%使用する。

【0010】でん粉類は、通常ケーシング内の充填物の全量に対し、乾燥重量として3～15重量%であることが好ましい。添加量が15重量%を越えると生地が柔らかくなりすぎるため、ケーシング（皮）と中身（生地）の食感バランスが悪く、食べる際に皮が噛みきりにくくなる。またフランクフルトソーセージ棒の結着力も低下し、棒から生地が脱落しやすくなる。一方、でん粉類の添加量が3重量%以下の場合には、かまぼこの食感と魚臭が強くなりすぎ、お好み焼のイメージにあわなくなる。また、解凍のさいに離水をおこしやすくなり好ましくない。

【0011】つなぎ材は、でん粉類と魚肉すり身のほか食塩を含有していることが好ましい。これらの材料以外にも、他のつなぎ材成分としては、小麦粉、卵白、乳蛋白、ゲル化剤、獣肉すり身、油脂類、調味料、香辛料などを挙げることができる。

【0012】前記でん粉類としては、食用に使用されるすべてのでん粉を指す。具体的には、馬鈴薯でん粉、コーンスターチ、小麦でん粉、タピオカでん粉、その他の食用でん粉およびその加工品を挙げることができる。なお、でん粉類の全量または一部を小麦粉に置きかえても良く、その場合、風味・食感の点でお好み焼らしさを強めることが期待できる。

【0013】魚肉すり身は、その原料を問わないが、スケソウダラなど、色が白っぽく、適度な弾力と保水性をもったゲルを作るものが好ましい。

【0014】また、魚肉すり身の一部を獣肉類（鶏肉、豚肉など）のすり身や油脂類（ラード、サラダ油）に置き換えてもよく、これにより風味や食感を調節することができる。

【0015】でん粉類や卵白は、主としてすり身のゲルを補う役割を果たしている。

【0016】お好み焼の具としては、キャベツ、いか、えびなどのほか、牛肉などの獣肉類やたこ、ほたてなどのシーフードなど好みに応じた選択が可能である。調味料や香辛料としては、食塩、糖類、グルタミン酸ナトリウム、かつおだし、酵母エキス、肉エキス、コショウ、しょうが、青海苔などを挙げることができる。

【0017】製造にあたっては、魚肉すり身と食塩をす

りあわせたものに、冷水、卵白、でん粉類、調味料、香辛料を加えて生地を調製する。つぎに、十分混合された前記生地に、たとえば5mm角程度にカットしたお好み焼の具を均一に混ぜ込み、ケーシングへの充填物を完成させた。

【0018】ここまでの一連の工程は、ソーセージ類の製造に一般的に用いられているサイレントカッターを使用するとよい。

【0019】出来上がった充填物は、羊腸や人工ケーシングに詰め、(必要に応じてこれを型に入れ、)加熱固

化し、ソーセージ風食品とする。

【0020】前記加熱処理は充填物の加熱固化、殺菌、水分調節などを目的とし、ソーセージ類の製造の場合と同様、熱乾燥、スチーム、燻蒸などの方法を適宜に組み合わせるとよい。

【0021】加熱処理をした製品は、冷却後、棒付きタイプのものはさらに棒を刺した後、包装し、冷凍またはチルドで流通させることができる。

【0022】

【実施例】

1. 原料の組成

魚肉すり身	30kg
食 塩	1kg
でん粉	6kg
小麦粉	4kg
卵 白	5kg
氷 水	25kg
ラード	4kg
調味料	2kg
刻みしょうが	2kg
い か	5kg

え び 5kg

キャベツ 20kg

2. 前記原料を常法により混合し、ケーシングに詰め、加熱固化し、冷却して製品とした。

3. 食べるにあたっては、これを鉄板などで焼いて食する。

【0023】以下に実施態様項を列挙する。

1. お好み焼の具とつなぎ材を含有するケーシングを加熱固化して得られたものであることを特徴とするソーセージ風食品。

2. つなぎ材が魚肉すり身とでん粉類を含有するものである前項1記載のソーセージ風食品。

3. つなぎ材が充填物全量の30～95重量%である前項1または2記載のソーセージ風食品。

4. 魚肉すり身が充填物全量の10～50重量%である前項1、2または3記載のソーセージ風食品。

5. でん粉類が充填物全量の3～15重量%である前項1、2、3または4記載のソーセージ風食品。

6. お好み焼の具が充填物全量の5～70重量%である前項1、2、3、4または5記載のソーセージ風食品。

【0024】

【効果】

(1) 本発明のソーセージ風食品は、従来のソーセージと類似の外観で、同様の調理方法で提供することが可能である。

(2) 本発明のソーセージ風食品を鉄板で焼いた際の風味、口当たりやキャベツ、いか、えびなどの具材の存在感は焼きたてのお好み焼そのものである。

(3) 本発明のソーセージ風食品は多量の野菜を含有させることができるので、栄養のバランスにも優れている。